

PREMIUM

NEUDORF MOUTERE CHARDONNAY

Branco



SAFRA 2011

UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Madeira

moderada.

PAÍS

NZ

REGIÃO

Nelson (Ilha Sul)

PRODUTOR

Neudorf Vineyards

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

seco

ACIDEZ

6,3 g/l

PH

3,33

NOTAS E PREMIAÇÕES

96/100 - Bob Campbell MW: "Um vinho rico e deslumbrante de Nelson, feito pelo produtor top de Chardonnay do país" 20/20 Raymond Chan Reviews, agosto 2012 "Ótima concentração" Robert Parker's Wine Advocate 92+ pontos Cinco Estrelas e um super clássico. Guia Michael Cooper de Vinhos da Nova Zelândia

DEGUSTAÇÃO

Elegante, suculento e complexo no paladar, com longa persistência. Uma combinação deliciosa de mineralidade, maçã, limão e toques sutis de amêndoas tostadas. Ainda jovem, este vinho vai ganhar muito com a guarda.

TERROIR

Vinhedo único Neudorf Home Block, Moutere, com vinhas de idade entre 23-32 anos de clones antigos de Mendoza, com solo argilo-calcários. 2011 foi uma grande safra, com um verão quente em sua maioria, seguido de um longo e seco outono. Esses fatores colaboraram para o amadurecimento das uvas e asseguraram frutos saudáveis.

ELABORAÇÃO

Os cachos inteiros foram prensados, com nenhuma ou mínima decantação. A fermentação ocorreu com leveduras naturais e foi feita 100% em barricas, sendo 30% novas de carvalho francês com tosta média. 12 meses sobre as borras, com uma batonagem mensal até completar a malolática. Em seguida, foram 4 meses sobre as borras finas, em tanques de aço inoxidável. A fermentação malolática foi 100% natural. O vinho foi engarrafado em 19 de julho de 2012, com leve filtração.